

«In dialetto vi svelo sapori e curiosità della cucina pavese»

Data: 30/10/2012

Fonte: La Provincia Pavese

Link: <https://laprovinciapavese.gelocal.it/pavia/cronaca/2012/10/30/news/in-dialetto-vi-svelo-sapori-e-curiosita-della-cucina-pavese-1.5946925>

•

PAVIA. Torna a raccontare della pavesità, questa volta partendo dalla “gola”. Porta il titolo “Gastrunumìa pavésa” l’ultimo libro di Fernando Veniale, professore geologo, in arte “Keyr”. Veniale, che si ritiene un “pavés spüdà” ha scritto di piatti locali con passione, lavoro che ha presentato domenica alla Barcéla, alla presenza delle confraternite provinciali, per raccogliere fondi in favore dell’Unitalsi (Unione nazionale italiana trasporto ammalati a Lourdes e Santuari internazionali). Il libro si può richiedere (dietro offerta all’Unitalsi) alla Copisteria Linea copia, a Pavia in corso Mazzini 6.

Perchè ha deciso di scrivere di gastronomia pavese?

«Ero vicepresidente del Cenacolo del vino, che a Pavia si occupa, appunto, di divulgare le caratteristiche dei vini, sia italiani che francesi, compresi ovviamente quelli dell’Oltrepo. Siccome noi del Cenacolo eravamo, e siamo, dei buongustai, periodicamente ci ritrovavamo ai tavoli delle sagre locali, che fra l’altro cito nel mio libro. Così mi è venuto alla mente di ricostruire in questo percorso la nostra gastronomia».

E com’è la gastronomia pavese?

«All’inizio del mio lavoro spiego che, prima di tutto, ci si chiede: c’è o non c’è?. Ma, dico io, se i piatti vengono apprezzati una ragione ci sarà. Basta girare, specie in Oltrepo, per constatare che non mancano ristoranti tipici pavese, di solito presi d’assalto dai turisti provenienti dalle altre province».

Cosa si mette in tavola?

«Un “mangià da pòvar”, quindi la semplicità. A questo ho dedicato un capitolo del mio libro. È la cucina ereditata dai nostri vecchi, cibi anche di recupero con i quali si costruivano piatti gustosi. Ad esempio la Brüusadéla, e al ragò. Non mancano i piatti corposi: propongo anche abbinamenti, ad esempio la Bonarda con i primi piatti».

Come ha impostato il suo viaggio nella cucina locale?

«Parlo, in dialetto, della “gastrunumìa” in senso ampio, e poi propongo una panoramica su “antipàst, prim, pitáns, cuntùran, furmàg, duls e früta”. Ma parlo anche di feste e tradizioni paesane».

Ha inserito anche alcune curiosità...

«Ho dedicato un capitolo al riso e al maiale riportando uno scritto del professor Dante Zanetti. Ho citato le risaie e le mondine ricordando la mia gioventù, quando, appunto, si “andava a mondine”. Del resto il riso era il piatto fondamentale della nostra cucina, soprattutto lomellina. La pasta e i ravioli si mangiavano sì e no tre volte all’anno».

Condividi

•

Articolo originale:

<https://laprovinciapavese.gelocal.it/pavia/cronaca/2012/10/30/news/in-dialetto-vi-svelo-sapori-e-curiosita-della-cucina-pavese-1.5946925>

Generato da armandopassaro.it il 15/06/2026 11:25

Email: passaroarmando@gmail.com | Cell. +39 339 5356532